



KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</b> ▽ ∞	<b>Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing</b> ▽ ∞		
Hauptgericht 1 DGE	<b>Kartoffelsuppe mit Mehrkornbrötchen</b> ∫ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	<b>2 Kartoffelklöße mit Lauchsahnesauce</b> ▽ ∫ i g g1	<b>Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf</b> Zuckerarten d	<b>Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen</b> ♣ 16 2 3 y g g1	<b>Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce</b> ∫ i c g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch</b> ψ	<b>Hähnchengulasch ( Brust ) mit Vollkorn-Spirelli</b> ♣ 16 2 1 a i	<b>Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln-Stampf</b> Zuckerarten a a1	<b>2 Eier in Senfsoße, Püree und Erbsen</b> ∫ 3 1 a a1 a2 c g g1	<b>2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce</b> ▽ ∫ i c g a g1 a1
Dessert DGE	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Erdbeer-Quarkschnee</b> ∫ g g1	<b>Banane</b> ▽ ∞	<b>Naturjoghurt mit Apfel</b> ▽ ∫ 3 g g1	<b>Birne</b> ▽ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- c** Eier
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- d** Fisch
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- k** Sesam
- y** Hülsenfrucht

### Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch
- ∫ Laktose
- ∞ Vegan



Die Menülinie 1 entspricht dem neusten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.